43e Année. — N° 8. DIMANCHE 21 FÉVRIER 1926.

Tome LXXXV

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC « Le Messager agricole du Midi » et « La Vigne américaine »

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **45** fr.

Le Numéro : 75 centimes

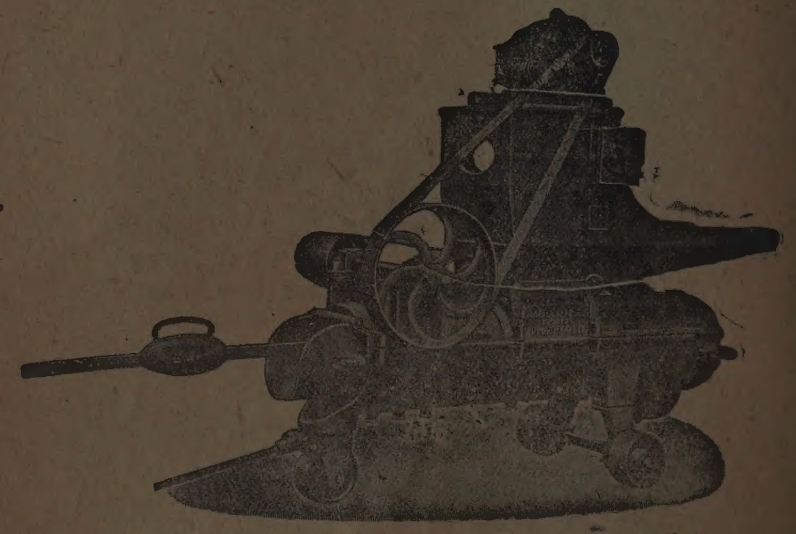
Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 4 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

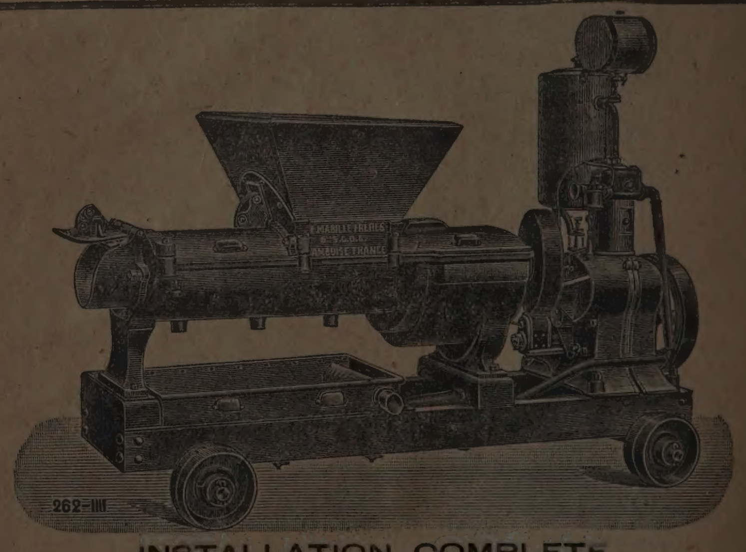
Chèque postal 786 Montpellier. Téléph. 10-53

LA PRESSE CONTINUE MABILLE

S'ADAPTE A TOUS LES BESOINS



PRESSE continue **C 320** électrique sur trois galets
se déplaçant devant les cuves



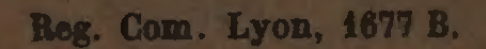
INSTALLATION COMPLETE

Groupe Motopresse **C 220** pour petites et moyennes exploitations

Reg. du Com. Tours. N° 195.

"REFOULOIR" MARMONIER

POUR ÉLÉVATION DE VENDANGE FOULÉE ou ÉGRAPPÉE



Reg. Com. Lyon, 1677 B.

(Breveté S. G. D. G.)

—x—

Refouloir simple

à poste fixe

ou

sur chariot

1°

AVEC POULIES

FIXE et FOLLE

2°

Actionné par

MOTEUR

ÉLECTRIQUE

3°

Actionné par

MOTEUR

à ESSENCE

GROUPE COMPLET

—

Élévateur-Égrappoir

Égouttoir-Refouloir

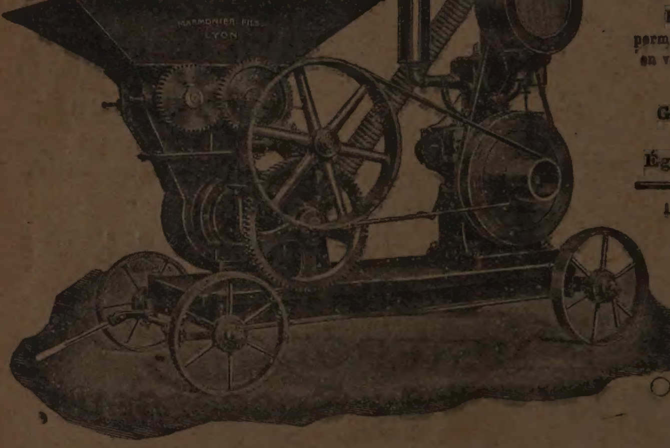
permettant toutes les vinifications en vendange égrappée ou non

—x—

GROUPE MIXTE

—

Égrappoir-Refouloir



Le "REFOULOIR" **Marmonier** peut élever, *à toute hauteur*, la vendange foulée ou égrappée de tous cépages, avec un minimum de force, en laissant intacts rafles et pépins.

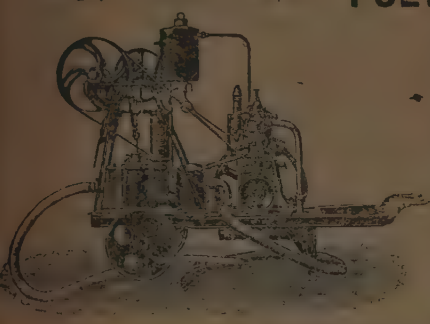
RENSEIGNEMENTS et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S.G.D.G., NIMES

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Économie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande



Registre du Commerce Nimes, N°3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

48 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible **s'adresser à**

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS *agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne*
80, Allées Paul-Riquet.

pour les arrondissements de Montpellier, Arles et le département du Gard, à MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture, à MONTPELLIER. **Téléphone 4-81**

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO



NOURRISSEZ VOS SOUCHES

Pour que vos souches portent au moment de la vendange des grappes abondantes et grasses, il faut leur donner la "nourriture" dont elles ont besoin et qu'elles ne trouvent pas dans le sol. Le

VIGOR

"engraisse" la vigne et vous assure de plus fructueuses vendanges.

LA LITTORALE


BÉZIERS  (Hérault)

Guérissez vos VOLAILLES

AVEC LE

Remède GOUSSARD




INFAILLIBLE

Contre la Mortalité de la Volaille

:: :: Le Choléra des Poules :: ::

ANTITOXIQUE — RECONSTITUANT — TONIQUE

des Poules, Canards, Dindons, Oies, Pintades, Lapins, etc.

DOUBLEZ VOS REVENUS avec la

Poudre Pondeuse GOUSSARD

GRAND SUCCÈS — PETITE DÉPENSE

RÉSULTATS EXCELLENTS — **ATTESTATIONS ÉLOGIEUSES**

Produits recommandés aux Propriétaires-Éleveurs

Remède GOUSSARD	La boite entière. 6 fr. 50 La demi-boite... 4 fr. 50 Le quart........ 2 fr. 75	Poudre Pondeuse GOUSSARD	La boite entière. 6 fr. 50 La demi-boite... 4 fr. 50 (Le quart ne se fait pas)

Conservateur GOUSSARD

permettant d'avoir toujours à sa disposition des œufs frais

Boîte pour traiter 200 *œufs :* 2 fr. 25.

Les Produits "GOUSSARD" se trouvent dans toutes les Pharmacies

VENTE EN GROS : *Droguerie Centrale du Sud-Ouest,* **Maison G. THOMAS,** *AGEN.*

SEUL DÉPOSITAIRE DE LA MARQUE : *Reg. du Comm. Agen* 132

43e Année. — N° 8 21 Février 1926

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 février nous donne les chiffres du mouvement des vins en janvier, et depuis le début de la campagne (1er oct. 1925).

Pour la France continentale, Alsace-Lorraine comprise, les sorties de la propriété se sont élevées, en janvier, à 4.095.182 hectolitres.

Si nous comparons les résultats des quatre premiers mois de la campagne en cours avec ceux des années précédentes, nous trouvons :

Sorties de la propriété	octob.1922-janv. 1923....	15.086.421	hectolitres.
— —	octob.1923-janv. 1924....	16.598.259	—
— —	octob.1924-janv. 1925....	16.506.163	—
— —	octob.1925-janv. 1926....	17.210.143	—

En Algérie, les sorties de la propriété se totalisent, à fin janvier, par 5.523.105 hectolitres, contre 4.097.822 hectolitres à fin janvier 1925.

Les quantités soumises au droit de circulation se sont élevées à

4.653.261 hectolitres ; elles n'avaient été que de 4.262.931 hectolitres en janvier 1925.

Pour les quatre mois : octobre-janvier, nous avons Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée	octob.1922-janv. 1923......	15.248.993	hectolitres.
— —	octob.1923-janv. 1924......	15.811.629	—
— —	octob.1924-janv. 1925......	16.483.611	—
— —	octob.1925-janv. 1926......	17.621.509	—

Nous voilà donc en avance de 1.137.898 hectolitres sur l'année dernière.

Si la consommation se maintient au même niveau pendant toute la campagne, la consommation taxée se chiffrera par 17.621. 509 × 3 = 52.864.527 hectolitres.

Le stock commercial est en légère diminution :

Stock commercial à fin	janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — —	janvier 1919.......	6.150.533	—
— — —	janvier 1921.......	10.158.089	—
— — —	août 1921.......	8.228.580	—
— — —	octobre 1922.......	9.576.094	—
— — —	octobre 1923.......	10.159.760	—
— — —	avril 1924.......	11.844.042	—
— — —	septem. 1924.......	10.731.519	—
— — —	avril 1925.......	11.687.494	—
— — —	juillet 1925.......	11.101.534	—
— — —	septem. 1925.......	11.119.359	—
— — —	octobre. 1925.......	11.851.285	—
— — —	décembr. 1925.......	11.937.313	—
— — —	janvier. 1926.......	11.780.687	—

Stock commercial en Alsace-Lorraine : 348.047 hectolitres ; — en Algérie : 1.174.521, contre 1.380.095 à fin décembre.

Nous donnerons, dans notre prochain numéro, le tableau officiel.

— La situation apparaît de tous points excellente en ce qui concerne l'écoulement des vins. Reste la question des prix.

Hausse du « Vin » ou baisse du « Franc » ? Les droits de douane en or ?

Les vins sont en hausse, et l'on ne peut que s'en réjouir. Mais, si l'on veut bien y réfléchir, on s'aperçoit vite que cette hausse n'est qu'une apparence : les prix, calculés en or (ou en dollars) sont moins élevés aujourd'hui qu'au lendemain des vendanges. Même constatation décevante si l'on compare le cours des vins avec

celui de tous les autres produits, alimentaires et industriels. Dans la course à l'inflation des prix, le vin ne suit que de très loin les denrées et objets de toute nature, les frais de culture et les impôts que doit se procurer ou payer le viticulteur.

La baisse du franc a une autre conséquence fort grave, c'est qu'elle entraîne automatiquement la réduction de la protection douanière.

Et c'est pourquoi nous estimons que les viticulteurs — et aussi les agriculteurs ne devraient pas cesser de réclamer la transformation des tarifs actuels en tarifs-or, ou plus exactement en valeurs-or, soit en dollars, puisque c'est le dollar aujourd'hui qui est le maître du monde !

La question a été soulevée au Sénat par M. Japy, sénateur du Doubs, mais sa thèse a été combattue par M. Daniel-Vincent, Ministre du Commerce :

« Pour le moment — a déclaré le Ministre du Commerce — si « on appliquait la réforme brutalement d'un seul coup, ce serait « un véritable coup-d'état protectionniste.... »

Pourquoi donc ? Il ne s'agit pas de décréter que tel produit, payant aujourd'hui 10 francs de droits papier, paierait demain 10 francs-or... ce qui quadruplerait ou quintuplerait la taxe ! Mais, simplement, de fixer en or un droit suffisamment protecteur, que l'on n'aurait pas à remanier à chaque soubresaut des « changes ».

Ce qui est instable, ce n'est pas l'or, c'est le franc ; et baser les tarifs de douane sur le franc, c'est bâtir sur le sable.

Comme conclusion de la discussion soulevée par M. Japy, le Sénat a voté, à main levée, l'ordre du jour suivant :

« *Le Sénat confiant dans le gouvernement pour faire réaliser aussitôt que possible le paiement des droits douaniers sur la base du franc or, demande en attendant l'établissement immédiat d'une majoration destinée à corriger équitablement l'insuffisance flagrante des droits de douane actuels qui ne constituent plus par suite de la dévalorisation de notre devise, la protection compensatrice des charges de l'industrie et de l'agriculture nationales, et passe à l'ordre du jour.* »

« Aussitôt que possible » — formule bien vague, dont nous n'oserions pas dire qu'elle rappelle le « demain on rasera pour rien », mais qui pourrait nous mener loin... aussi loin que le Statut de l'alcool ?

Mais puisque le Sénat est partisan de cette mesure, il appartient aux intéressés de l'appuyer de tout leur pouvoir.

En ce qui concerne les vins, nous avons cru comprendre, à la lecture des journaux étrangers, que les viticulteurs d'au-delà des Alpes et des Pyrénées se plaindraient moins d'une élévation raisonnable de notre tarif, que des difficultés (nos voisins disent : des brimades) qu'ils rencontrent à la frontière, sans que ces difficultés réduisent d'un litre les quantités importées en France.

Bien que cette question n'ait pas été prévue au Congrès Viticole qui doit se tenir prochainement à Montpellier, elle pourrait y trouver place ?

— Il va falloir sans doute proroger une fois de plus, le Régime *provisoire* de l'alcool. Jusques à quand ? Et l'on affirme pourtant que tous les intéressés sont d'accord. Que serait-ce s'ils ne l'étaient pas !

Les Vœux de la C. G. V.

L'assemblée générale des délégués des Sections commerciales du Syndicat s'est tenue à Béziers, au siège de l'Association, 5, allées Paul-Riquet, le 15 janvier 1926, sous la présidence de M. le colonel Mirepoïx, président, assisté du bureau du Syndicat.

La presque totalité des Sections étaient représentées.

L'assemblée, après avoir entendu le rapport sur les travaux de l'année, a adopté, à l'unanimité, la motion suivante :

« La viticulture méridionale fléchit sous le poids d'une crise que les esprits les plus avisés redoutent de voir s'aggraver, jusqu'au moment où elle succombera, ce qui ne saurait tarder, si les Pouvoirs publics continuent à rester indifférents à ses appels.

« Le vigneron a fait des sacrifices énormes pour reconstituer le vignoble, successivement le droit de statistique de 1 fr. 50 au début, s'est transformé en un impôt réel exorbitant de 15 francs par hecto, grevant ce seul et unique produit de la terre, le vin, d'une charge qui représente environ le quart de sa valeur, en ce moment.

« Les frais excessifs de toute nature qui sont venus s'ajouter à cet impôt ont fait que le vin est vendu au consommateur près de trois fois ce qu'il est payé au producteur ; un si grand écart devait fatalement pousser à la plantation de la vigne dans les régions du Nord, c'est ce à quoi nous assistons.

« Et, c'est à ce moment, on ne peut plus critique pour la viticulture méridionale, — alors que le Gouvernement par ses atermoiement n'a pas permis la réalisation des revendications unanimement approuvées et demandées avec instance depuis longtemps par la viticulture française tout entière et promise par lui, — qu'est survenue l'augmentation des impôts de toute nature qui pèsent sur la viticulture.

« Le Syndicat régional de Béziers-Saint-Pons ne pouvait sans protester accepter pareille responsabilité, il avait le devoir de pousser ce cri de détresse.

« Il demande que, renonçant aux querelles stériles d'écoles et de partis, le Parlement se préoccupe enfin du relèvement financier qui doit être l'œuvre de tous, que la réalisation de toutes les économies compatibles avec la bonne exécution des services publics soit poursuivie sans faiblesse, que l'Etat, comme les particuliers, consente enfin à réduire son train de maison et à tirer un meilleur parti des biens improductifs qu'il possède, ainsi que de ses monopoles industriels.

« Dans les circonstances angoissantes que traverse la France, les vignerons du Midi, sans se laisser influencer par des manœuvres démagogiques tendant à les diviser, d'où qu'elles viennent, sauront faire tout leur devoir, — ils l'ont maintes fois prouvé — et s'imposer les sacrifices nécessaires au salut du pays. Patriotes avant tout, ils sont prêts à les consentir : le Gouvernement et le Parlement ont l'obligation de les leur rendre possibles.

« Le Syndicat régional de Béziers-Saint-Pons adjure les Pouvoirs publics de ne point rester sourds à cet appel et de le prendre en sérieuse considération. Différemment, il ne saurait demeurer insensible devant les ruines qui menacent les vignerons et qui auraient pour conséquence de rendre difficile, sinon impossible, le paiement de l'impôt pour beaucoup d'entre eux ; s'il en était ainsi, son devoir et celui de la viticulture serait de les soutenir, en se solidarisant avec eux ».

La question des Piquettes en Gironde

Nous avons reçu la communication suivante :

« La *Société d'Agriculture de la Gironde* a voté la délibération suivante, dans sa séance du 25 janvier 1926 :

De temps immémorial la piquette a été préparée en Gironde par macération des marcs et non par diffusion ou déplacement.

Le soutirage des vins étant terminé, la rape est abandonnée aux ouvriers agricoles, et cela constitue, pour eux, suivant convention, une véritable rétribution.

Dans la plupart des domaines, la piquette est préparée dans les chais du propriétaire, les cultivateurs n'ayant pas le matériel nécessaire pour ce travail.

Les vignerons ne comprennent pas que les ouvriers des villes puissent préparer, avec des poudres quelconques, des boissons dites « familiales » et qu'on leur interdise de préparer la piquette avec de l'eau et la rape des raisins qui leur appartient. Dans certaines régions du département, où l'eau potable de bonne qualité est très rare, la piquette est seule utilisée comme boisson.

La production de la piquette représente, pour notre département, 300 à 350.000 hectolitres seulement, et ne saurait influencer, en quoique ce soit, le cours des vins.

La suppression des piquettes obligerait les propriétaires à planter des vignes à grande production, pour préparer la boisson qui est due au personnel ; mais chacun se baserait sur une production moyenne. Il en résulterait, souvent, des excédents qui seraient mis en vente et viendraient encore encombrer le marché.

La piquette est une boisson hygiénique, qui peut être bue impunément et on ne voit pas d'alcooliques dans nos campagnes. En serait-il de même, si nos vignerons ne pouvaient boire que du vin, sans aucune addition d'eau ?

Pour ces motifs demande :

Que le 2me paragraphe de l'article 6 de la loi du 29 juin 1907 soit modifié comme suit :

La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale (famille et personnel employés sur l'exploitation) et proportionnée à l'exploitation, jusqu'à concurrence de quatre hectolitres par hectare.

La quantité de piquettes produite et des stocks antérieurs fera l'objet d'une déclaration dans les conditions prévues pour les vins par l'article I de la loi ».

Souscription pour l'érection d'un monument au Dr Ferroul

Un comité a été formé à Narbonne pour élever un monument au Dr Ferroul, créateur et premier président de la C. G. V.

Chacun sait la part prépondérante qu'il prit dans le mouvement de 1907, d'où devait sortir, en même temps que la Confédération Générale des Vignerons, le relèvement de la viticulture méridionale.

Nous ne saurions trop engager nos lecteurs à s'associer, par leurs souscriptions, au pieux hommage rendu à l'un de leurs meilleurs défenseurs.

Les souscriptions doivent être adressées aux présidents des syndicats de la C. G. V.

L. Degrully.

SOCIÉTÉ DÉPARTEMENTALE D'ENCOURAGEMENT A L'AGRICULTURE DE L'HÉRAULT

VINAGE, SUCRAGE, PIQUETTES (1)

Vinage. — La Commission s'est réunie les 14 et 19 janvier 1926, sous la présidence de M. Roos et dans le cabinet de celui-ci, à la Station Œnologique de l'Hérault.

La question du vinage que la Commission avait à étudier apparaît comme

(1) Rapport de la Commission, qui sera soumis à l'Assemblée générale du 2 mars 1926.

une des plus complexe, parmi toutes les solutions qui ont été proposées pour apporter un remède, à toute crise viticole possible, car elle semble heurter les intérêts de certaine catégorie de producteurs, en même temps qu'elle est de nature à fournir des armes aux prohibitionnistes qui n'ont malheureusement pas attendu jusqu'aujourd'hui, pour mener contre le vin une campagne de dénigrement. Que feront-ils, le jour où, texte en mains, ils pourront dire que le vin est un liquide suralcoolisé artificiellement ?

Il est donc bon, dès le début, de dissiper un malentendu. Le vinage tel qu'il est compris par la quasi unanimité des membres de la Commission doit être, ce qui est tout différent, appliqué à la vendange ou aux moûts avant fermentation et non dans le vin fait.

Peut-on, en effet, assimiler le vinage à la cuve au vinage dans le vin? Assurément non, car l'expérience démontre que l'addition d'alcool aux vins faits amène presque toujours une dénaturation du produit mis en œuvre, alors que le vinage à la cuve est de nature à améliorer la quantité des produits obtenus.

Ce serait, en effet, une erreur de croire que l'addition d'alcool à la cuve, n'introduit dans le vin qui proviendra de la transformation des vendanges ou des moûts, que ce seul élément. Il est aujourd'hui hors de doute que l'action de l'alcool ainsi ajouté se traduit, d'une part, chimiquement, par une dissolution plus grande des produits solubles renfermés dans les rafles et les peaux des raisins et, d'autre part, physiologiquement, en influant sur la vie du ferment alcoolique. D'ailleurs, le vinage sur les moûts a fait ses preuves dans la préparation des vins doux naturels.

Ceci posé, voyons quels sont les arguments de principe qui peuvent être émis en faveur ou contre le vinage à la cuve.

Il apparaît tout d'abord comme non douteux que si l'on veut apporter des remèdes à une crise viticole possible, il faut s'ingénier à faire disparaître naturellement du marché de la consommation de bouche, la plus grande quantité des vins produits.

Un des moyens efficaces, consiste à ouvrir le plus largement possible cette soupape de sûreté qui a fait depuis fort longtemps ses preuves : *la distillation*. Mais si tout le monde est d'accord sur l'opportunité de la transformation du vin en alcool, beaucoup se demandent, avec angoisse, quels sont les débouchés que l'on pourra offrir à l'alcool, à partir du moment où les quantités produites dépasseront l'importance des besoins de la consommation de bouche pour laquelle ils doivent être obligatoirement réservés.

C'est pour répondre à cette préoccupation que l'on peut faire intervenir, comme débouché sérieux à cet alcool, le vinage à la cuve.

Si, en effet, on a pu assimiler la distillation à une soupape de sûreté, on peut sans inconvénient faire du vinage à la cuve, la soupape d'échappement par laquelle disparaîtra une quantité importante des alcools de vins produits.

La question du vinage à la cuve a d'ailleurs fait, depuis quelques années, de très grands progrès dans l'esprit des récoltants et notamment de ceux des régions du Centre et de l'Ouest de la France qui voient, dans cette pratique, un moyen de remédier à la faiblesse saccharine des vendanges, due à un manque de soleil ; on serait, même, dans ces régions, assez disposé à voir substituer le vinage au sucrage.

En outre, comme le vinage à la cuve créerait un contingentement automatique par la distillation obligatoire d'une partie de la récolte, la quantité de vin disparue irait s'ajouter à celle absorbée par la production des alcools de bouche.

Enfin, la pratique du vinage à la cuve donnerait au commerce des vins, une sécurité plus grande, car il n'aurait plus à craindre d'avoir à livrer à la distillerie et à vils prix des vins achetés par lui et avariés chez le producteur, au cours de sa conservation. Le commerce ayant la certitude que l'alcool produit par la distillation de ce vin pourrait être employé sur place l'année suivante, n'hésiterait pas à s'entendre avec son vendeur ou à faire distiller lui-même, assuré qu'il serait de limiter sa perte, dans une très large mesure.

A côté de ces avantages réels, il en existe d'autres présentant un intérêt pratique incontestable.

Chaque fois qu'une crise a menacé la prospérité viticole, on s'est élevé vigoureusement contre l'introduction des vins étrangers et notamment ceux d'Espagne et les Pouvoirs Publics ont été immédiatement saisis de demandes de relèvement de droits de douanes.

Il est, ici encore incontestable que si le Commerce va chercher à l'extérieur des vins ayant un fort degré alcoolique et beaucoup de corps, c'est parce que, *dirait La Palisse*, il n'en trouve pas en France.

Dans ces conditions, il se passe ceci que le commerce français intérieur et plus encore celui d'exportation est obligé d'aller à grands frais chercher en Espagne, les vins qui lui sont utiles pour améliorer la qualité de nos petits vins, alors qu'il pourrait les trouver chez nous et dans notre Midi, si le vinage était autorisé.

Si ce même commerce trouvait sur place les marchandises qui lui sont nécessaires et qui seraient de nature à plaire au goût de leur clientèle, cela aurait le double avantage d'éviter l'exportation de l'or français et surtout de permettre à nos vins de reprendre, sur le marché étranger, la suprématie qu'ils n'auraient dû jamais perdre.

Mais, dira-t-on, permettre le vinage à la cuve des petits vins de vignes à grands rendements, n'est-ce pas vouloir tuer les vins de coteaux déjà très fortement handicapés par leur prix de revient ?

Malgré l'apparence paradoxale de la réponse, on peut sans crainte affirmer que ce sont justement les vins de coteaux qui auront le plus à gagner par le vinage à la cuve.

En effet, ce procédé appliqué à des moûts ou à des vendanges déjà très riches par eux-mêmes en sucre, c'est-à-dire en alcool en puissance, permettrait d'obtenir sans peine des vins comparables à ceux d'Espagne ou d'Italie, avec, en plus, plus de finesse et de bouquet que ces derniers.

En outre, par l'emploi d'alcool à la cuve, on obtiendra des fermentations plus pures, d'où diminution de l'acidité volatile des vins, en même temps que par une transformation un peu différente du sucre de raisin, il se produira, au dépens de celui-ci, des quantités supérieures de glycérine donnant aux vins ainsi obtenus, plus de corps et plus de moelleux.

Nul doute non plus qu'à partir du moment ou le commerce des vins saura qu'il peut trouver à sa porte des vins présentant toutes les qualités qu'il recherche, il ne devienne un client de plus en plus sérieux, car il créera des débouchés nouveaux qu'en l'état actuel de la production méridionale française, il lui était impossible de rechercher.

Le récoltant avisé des coteaux trouvera donc, dans le vinage à la cuve, un moyen élégant de rendre rémunératrice une culture qui ne lui occasionne actuellement que des déboires.

Une objection de principe qui apparaît, à première vue, comme plus sérieuse est celle qui fait état de la répercussion que pourrait avoir le vinage

sur la correction des petits vins de constitution anormale, ces petits vins ainsi corrigés pouvant donner des produits normaux circulant sans entraves.

En liant au vinage à la cuve, la question de l'anormalité des vins, on semble voir, dans la faiblesse alcoolique d'un vin, le seul caractère de l'anomalie. En posant ainsi la question, on commet une erreur, car des vins de très bas degrés alcooliques peuvent être normaux, si leur constitution répond aux règles actuellement admises. Par contre, les vins anormaux seraient plus véridiquement alors, ceux qui ne présentent pas, entre les différents éléments qui entrent dans leur composition, un équilibre satisfaisant et ne répondant pas, par conséquent aux rapports fixés par le Comité consultatif des Arts et Manufactures et, après lui, par la Commission technique permanente.

On peut prévoir au contraire que le vinage à la cuve constituera un moyen élégant de faire disparaître de la circulation, les vins de constitution véritablement anormale, mais il est absolument nécessaire de faire intervenir au plus tôt, un réglement à leur sujet de façon à les diriger nécessairement vers la distillerie.

Quels sont maintenant les apaisements que l'on peut donner à ceux qui craignent pour l'avenir de l'Economie vinicole, le vinage des vins à très petits degrés et provenant de vigne à grand rendement ?

Simplement en n'étendant pas à ceux-ci le bénéfice du vinage et en limitant, pour les régions méridionales et l'Algérie, ce droit aux seuls moûts ou vendanges ayant en puissance au moins 8° d'alcool.

Mais, ne peut-on pas craindre alors que cette restriction puisse devenir un encouragement à la culture extra-intensive de la vigne, en vue uniquement de produire de l'alcool ?

Outre que cet inconvénient n'apparaît pas comme immédiat et qu'en outre, la superficie des terrains favorables à une telle culture est relativement restreinte, il est possible que par la pratique, les producteurs de vins uniquement destinés à la distillation, se rendent comptent, la concurrence aidant, qu'ils ont un intérêt encore plus grand à revenir à la culture normale et à la production de vins normaux et bien constitués.

D'ailleurs, même dans l'état actuel des choses, on ne voit pas bien comment on pourrait empêcher un récoltant de faire de la culture extra-intensive, s'il jugeait que c'est le seul moyen pour lui de se tirer d'affaire.

Donc, en tout état de cause, et sans chercher à préjuger de l'avenir, il semble que la limitation du vinage aux moûts ou à la vendange déjà relativement riches en sucre, est de nature à apporter un apaisement aux craintes manifestées.

Comment circulera l'alcool destiné au vinage ? Il apparaît comme vraisemblable que l'Administration des Contributions Indirectes demandera aux récoltants, distillant une partie de leur récolte, certaines garanties en vue de la conservation de l'alcool produit.

Mais, ici encore, il semble que l'on pourra trouver facilement un terrain d'entente permettant, d'une part, au récoltant de ne pas courir le risque d'un vol qui engagerait sa responsabilité et, en même temps, d'avoir la facilité d'employer, à son gré, l'alcool dont il est légitimement le possesseur ; d'autre part, à la Régie de pouvoir suivre facilement cet alcool de façon à éviter toute fraude.

Il semble bien que l'on parviendrait à ce double résultat, en dénaturant, le plus rapidement possible, l'alcool après son obtention, par une addition de vin telle que le titre alcoolique ressorte aux environs de 30°. A ce titre, il

serait moins tentant pour la contrebande et le producteur pourrait plus facilement en rester comptable vis-à-vis de l'Administration.

Cette dilution nécessiterait, à son tour, l'emploi d'une nouvelle quantité de vins à bas degré qui, de ce fait, disparaîtraient de la circulation.

En permettant ensuite la circulation de ces liquides alcooliques, de récoltants à récoltants, on créerait sûrement un nouveau commerce et peut-être même des débouchés nouveaux, car il est peu d'exemples, qu'une marchandise bien préparée et rémunératrice, n'ait pas multiplié ses débouchés.

Après discussion des arguments apportés pour ou contre la thèse du vinage à la cuve, la Commission s'est prononcée comme suit, sur les diverses questions soumises à son examen :

1°) Doit-on demander l'incorporation du vinage à la cuve, limité à 2°, au nombre des pratiques de vinification autorisées ?

R. — Oui, à l'unanimité des membres présents, moins une voix.

2°) Pour les vins de la région méridionale française et de l'Algérie, le vinage à la cuve doit-il n'être appliqué qu'à des moûts ou à de la vendange de 8° minimum en puissance ?

R. — Oui, à l'unanimité, moins deux voix.

3°) Les vins des régions susdites ne seraient admis à la circulation que s'ils accusaient un degré minimum N au-dessus de 8°, suivant la proportion *n* du vinage ?

R. — Oui, à l'unanimité, moins une voix.

Modalités d'emploi — L'alcool destiné au vinage à la cuve devra provenir exclusivement de la distillation des vins.

Il sera dénaturé par addition de vin chez le récoltant lui-même qui le prendra en charge.

Il pourra circuler de récoltant à récoltant avec titre de mouvement indiquant sa nature et son affectation exclusive au vinage à la cuve.

Sucrage. — Comme corollaire de la pratique du vinage à la cuve, la Commission estime que la chaptalisation doit être supprimée, sauf dérogation en faveur des grands crus.

Cette motion est votée à l'unanimité.

Le sucrage, au moyen de sucre industriel, autorisé aujourd'hui pour la fabrication de vins de seconde cuvée, est interdit à l'avenir.

Cette suppression du droit au vin de 2me cuvée est votée à l'unanimité.

Piquettes. — Il apparaît à la Commission que ce n'est pas au moment où la viticulture est menacée d'une crise par surproduction que l'on peut envisager la fabrication de piquettes.

Néanmoins et pour tenir compte des désidérata de diverses régions, la Commission, tout en étant favorable à la suppression complète des piquettes, admet la faculté d'en produire 2 hectolitres par hectare de vignes, avec un maximum de 40 hectolitres par exploitation et sous condition d'une déclaration préalable.

Jules Ventre.

LE 5me SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

Le 5me Salon de la Machine Agricole s'est tenu à Paris du 16 au 24 janvier et, cette année, il a été parfaitement aménagé dans le parc des expositions, il occupait deux groupes de vastes halls et quelques stands à l'air libre où étaient installés des silos, des serres et des hangars.

Le premier groupe de halls abritait les machines de culture, les machines de récolte et les batteuses. Dans le second groupe, se trouvaient les machines d'intérieur de ferme, les moteurs, les appareils de vinification, de cidrerie et de laiterie, les machines élévatoires, les véhicules, etc...

Les tracteurs occupaient en partie les deux premiers des halls réservés aux machines de culture et nous avons été été frappé par le nombre relativement restreint des types exposés.

Au premier Salon, en 1922, il y avait bien 50 à 60 modèles d'appareils de motoculture. Cette année, il y en a une trentaine seulement. A quoi cela tient-il ? Tout d'abord, la sélection a pu éliminer certains types défectueux, puis le tracteur, s'il présente des avantages, a bien des inconvénients : les réparations sont coûteuses et font perdre beaucoup de temps si l'on est loin d'une ville ou d'un centre de réparations, à moins d'avoir organisé à la ferme un atelier spécial de réparations, mais cette solution n'est économique que pour les grandes exploitations où l'on dispose d'une batterie importante de tracteurs. L'appareil de motoculture ne fait ni fumier ni viande, ni lait. En réalité, il a simplement sur le moteur animé les deux avantages suivants : il va plus vite, ce qui permet de donner les façons culturales à temps, même en période climatérique défavorable, et il augmente la puissance mise à la disposition de chaque ouvrier agricole, ce qui permet de parer au manque de main-d'œuvre, c'est là d'ailleurs le nœud de la question.

La motoculture n'est pas un « meilleur » procédé de culture au sens qualificatif du mot ; c'est simplement un procédé qui permet d'aller vite et de cultiver « quand même » avec un personnel restreint, de sorte que c'est quelquefois un pis-aller dont on se passerait volontiers.

Parmi les appareils présentés, ceux qui peuvent intéresser la viticulture méridionale, où l'écartement des vignes est généralement de 1 m. 50, sont : le Clétrac, l'Ara, le Chapron, le Somua, dont on a présenté deux modèles : l'un, à outils commandés, déjà connu, et l'autre à outils passifs ; puis le tracteur Bauche, auquel peut s'adapter une charrue vigneronne dont les outils commandés sont animés d'un mouvement oscillatoire de très faible amplitude.

A côté des appareils de motoculture, on pouvait admirer une magnifique collection de charrues. Rien de sensationnel comme nouveauté, mais de beaux aciers, un fini irréprochable, et, presque partout, des noms français.

L'industrie française des machines agricoles semble vraiment très florissante.

Comme machines intéressant spécialement la culture de la vigne, citons les décavaillonneuses dont il a été présenté deux types automatiques : la superdécavaillonneuse « Kirpy » et la décavaillonneuse « Universala » des Etablissements Beauvais et Robin d'Angers.

Puis un nouveau type d'appareils se fait nettement jour : non seulement on manque de main-d'œuvre pour la grande culture, mais on en manque

également pour la toute petite culture et la culture maraîchère, et alors les constructeurs présentent des appareils permettant de parer à ce manque de bras. Ce sont de petites charrues qu'un homme peut actionner : d'abord, le « Retro-force », déjà connu, constitué par une charrue qu'un homme tire à reculons, ce qui lui permet de fournir un effort soutenu plus considérable qu'en avançant ; puis un appareil nouveau, fort ingénieux : le « Scarabée » ; c'est en quelque sorte une charrue toueuse ainsi constituée : son age porte un treuil qui peut être actionné par une manivelle double et, sur ce treuil, s'enroule un câble d'acier qui passe sur une poulie fixée à un ancrage facile-



La charrue automatique « Scarabée »

ment déplaçable, placé au bout de la planche à labourer ; de la poulie, le câble vient se fixer au crochet d'attelage de la charrue ; le laboureur agit sur la manivelle, met le treuil en mouvement et la charrue se hale sur son câble. Cette charrue pèse 37 kg ; elle permet de faire normalement un sillon de 25 mètres de longueur. Le constructeur indique que, avec ce dispositif, l'effort normal transmis par un homme au crochet d'attelage est de 100 kg et qu'il est possible de labourer 1 are en une heure. Nous pensons pouvoir vérifier ces chiffres au cours d'essais faits à l'Ecole.

Les semoirs et les distributeurs d'engrais sont très nombreux et leur construction fort soignée.

On voit également de nombreux modèles de machines de récolte, faucheuses, moissonneuses, arracheuses de betteraves et de pommes de terre, et même un ramasse-pommes dit « Hérisson » constitué par un rouleau léger portant des pointes qui piquent les pommes et les élèvent jusqu'à une trémie.

Les batteuses, en très grand nombre, sont accompagnées de leurs locomobiles à vapeur, ou encore elles sont équipées avec des moteurs à essence ou à pétrole, ou avec des moteurs électriques. On a également exposé des gazogènes à bois.

Dans le groupe de halls où sont rassemblés les appareils d'intérieur de ferme, on trouve d'abord un très grand nombre de tarares et de trieurs, ce qui semble indiquer l'importance toujours croissante attachée à la sélection des graines de semence ; puis le visiteur est frappé par la multitude des moteurs exposés : ils occupent 2 vastes halls. Tous les types sont représentés : moteurs à explosion à essence ou à pétrole, moteurs semi-Diésel, moteurs Diésel ; les uns à deux, les autres à quatre temps. Il y a là, de la part des constructeurs français pour la plupart, un effort très net et qui semble surtout avoir été orienté vers la mise au point d'un petit moteur maniable et facilement utilisable, même dans les petites exploitations. Il y a quantité de modèles

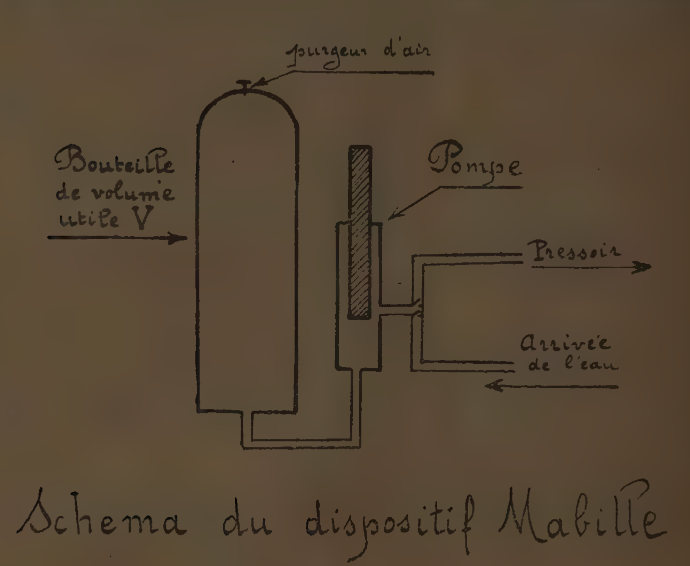
de 1 CV, 1 CV 5, jusqu'à 10 CV. C'est vraiment une belle manifestation. Les moteurs électriques ne manquent point non plus, et, en ce qui les concerne, on a compris l'intérêt qu'il y avait pour l'agriculteur à avoir dans sa ferme une puissance installée la plus petite possible, utilisée pendant un nombre d'heures le plus grand possible ; aussi présente-t-on de nombreux moteurs électriques sur brouettes, munis de réducteurs de vitesse permettant d'obtenir plusieurs vitesses différentes, et auxquels s'adaptent d'ingénieux systèmes de transmission, ce qui permet, avec un seul moteur, d'actionner facilement tous les appareils de la ferme. C'est le cas, par exemple, du groupe moteur « Law », fabriqué à Senlis.

Tous les types d'appareils élévatoires sont représentés : pompes rotatives de divers systèmes, dont certaines très ingénieuses (Quadruplex, Guinard, Elva, etc...), pompes centrifuges, pompes pour puits profonds, béliers hydrauliques, pompes à chaînes et machines basées sur la capillarité, telle que la pompe Caruelle, à bande multicellulaire, que son constructeur vient encore de perfectionner en perforant les sommets des anses de la bande pour permettre à l'eau d'être plus facilement chassée par la force centrifuge au passage de la bande sur la poulie supérieure de l'appareil.

Le matériel vinicole présenté est relativement réduit : un constructeur nous en a donné les raisons que voici : Paris est trop loin des grandes régions viticoles françaises et, de plus, la manifestation a lieu trop tôt. Ce n'est pas en janvier que les viticulteurs se décident à faire leurs achats, ils attendent mai ou juin. Aussi les constructeurs qui font peu d'affaires au Salon hésitent à se déranger et, effectivement, il n'y avait pas de constructeur de la région méridionale ; ceux des autres régions qui avaient exposé présentaient en même temps du matériel de cidrerie qui intéresse des populations plus proches de la région parisienne.

Signalons la nouvelle pompe du pressoir hydraulique Mabille, qui a été essayée lors des dernières vendanges. Cette pompe a ceci de très curieux que les ressorts compensateurs, généralement utilisés pour régler, suivant une loi donnée, l'augmentation de la pression et assurer la sécurité de l'appareil, sont remplacés par un dispositif basé sur la faible compressibilité des liquides. En voici le principe : la pompe alimente à la fois le corps de pompe du pressoir et une bouteille métallique hermétiquement close et pleine d'eau. A chaque descente du piston de la pompe, le volume d'eau v envoyé dans cette bouteille est égal à la diminution du volume V. de l'eau primitivement contenue dans la bouteille. v est faible par rapport à V, mais il croît au fur et à mesure que la pression augmente et il arrive un moment où ce volume v est égal au volume engendré par le piston de la pompe. A ce moment, à chaque descente du piston, l'eau refoulée va intégralement dans la bouteille et, à chaque remontée du piston, l'eau se détend dans la bouteille qui restitue à la pompe le volume d'eau absorbé au temps précédent. La pression, dans le pressoir, n'augmente donc plus et le moteur tourne à vide. Le réglage se fait comme suit : si à une pression P et à une température t, la compressibilité de l'eau est $n/1.000$; pour que cette pression P ne soit pas dépassée dans le pressoir, il suffira que le rapport du volume engendré par le piston de la pompe au volume de la bouteille soit $n/1.000$. Il est au moins original de régler un appareil dont le fonctionnement est basé sur l'incompressibilité des liquides par un dispositif basé sur la compressibilité des liquides, et, au Salon, il était curieux d'entendre, à quelques mètres du Stand Mabille, le représentant de l'hydropompe Mengin indiquer comment, grâce à l'incom-

pressibilité des liquides, cette pompe, pour puits profonds, pouvait être commandée hydrauliquement à distance. Cela semble paradoxal. En réalité, l'eau est très peu compressible. Par exemple, à une température de 20° et sous une pression de 150 kg par centimètre carré, sa compressibilité est d'environ 6/1.000 ; elle est donc suffisamment faible pour permettre le fonctionnement de la pompe Mengin. Cependant elle est suffisante pour que puisse fonctionner le dispositif de réglage de la pompe du pressoir Mabille. Il y a toutefois une objection à formuler concernant le dispositif Mabille,



Schema du dispositif Mabille

c'est que la compressibilité de l'eau est également fonction de la température ; ainsi, à 150 kg, il y a entre le compressibilité à 15° et celle à 20°, une différence de l'ordre de 1 o/oo. Mais, pratiquement, ce ne doit pas être un gros inconvénient, car, au cours des vendanges, la température de l'eau du pressoir doit être assez peu variable et il suffit de régler une fois pour toutes, et d'après les conditions locales, le volume V en introduisant plus ou moins de corps solides dans la bouteille de façon à faire varier son volume utile V.

Si les appareils de vinification étaient peu nombreux au salon, par contre les appareils de laiterie étaient abondamment représentés ; la raison en est qu'on en trouve facilement l'emploi à proximité de Paris. Parmi l'étincelante batterie des écrémeuses, nous avons remarqué un appareil original pour faire du beurre. C'est le « Butyro » construit par M Karpinsky. Voici le principe de cet appareil fort simple : le tuyau d'aspiration d'une pompe aspirante et foulante plonge dans un seau de crème. Ce tuyau présente, en un point de son parcours, un petit orifice par où peut entrer de l'air ; la pompe aspire donc à la fois de la crème et de l'air. Cette crème émultionnée est refoulée dans un tube métallique appelé diffuseur qui contient des grains de silice. Après son passage dans ce diffuseur, elle est tranformée en beurre qui sort sous l'aspect de semoule mélangée au petit lait. Voici comment d'ailleurs s'explique le constructeur lui-même :

« Chaque coup de pompe aspire un volume déterminé de crème melangée
« d'air. Les éléments constitutifs de cette crème subissent un regroupement
« nouveau au cours du passage sous pression dans le diffuseur : d'une part,
« les globules gras réunis en grains plus ou moins fins, formant la partie
« solide qui est le beurre, d'autre part, tous les autres éléments liquides,
« constituant le babeurre. C'est ce produit mi-solide, mi-liquide qui est
« recueilli dans le seau laveur-malaxeur, il suffit alors de malaxer quelque
« peu ce produit pour avoir une motte de beurre ; et effectivement, chaque
« jour M. Karpinsky fabriquait du beurre devant les visiteurs. Cet appareil
« qui permet d'obtenir du beurre d'une façon continue mérite de retenir
« l'attention ».



Signalons l'existence d'un grand nombre de machines à laver qui semblent fort pratiques : toujours le même souci de parer au manque de main-d'œuvre.

Enfin, dans le dernier hall, une collection de véhicules de toutes sortes, des éléments de construction de bâtiments agricoles, des forges, de l'outillage de petite mécanique, etc...

Comme les années précédentes, le foire Nationale des Semences était annexée au Salon.

En définitive, belle manifestation qui a montré quelques nouveautés intéressantes et a permis de se rendre compte de l'effort constant et productif de notre industrie des machines agricoles, au sens le plus large du terme.

A. Blanc.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS
EN VAUCLUSE

En 1920, 1921, 1922, 1923 et 1924 nous avons fait paraître dans le *Progrès Agricole* les observations faites dans trois champs d'expériences établis sur les P. D.

Nous allons indiquer celles enregistrées en 1925.

Champ d'expériences du domaine de La Serre

appartenant à M. Brunel, à l'Isle-sur-Sorgues
Terrain profond, argilo-calcaire, friable à sous-sol frais.

Hybrides de Seibel

N° 1. — Greffé sur Lot 7e année. Très vigoureux, production 120 hectolitres à l'hectare, raisins plus gros que d'habitude. Taille Guyot. 1re époque tardive.

N° 63. — Franc de pied 7e année. Végétation plutôt faible, assez bonne production. Il n'en reste plus que quelques pieds. 1re époque tardive.

N° 82. — Supprimé depuis 1923.

N° 1020. — 2 rangées de 125 pieds, franc de pied 7e année. Vigoureux, assez bonne production. 1re époque tardive.

N° 270. — Blanc supprimé en 1923.

N° 880. — Quelques pieds seulement, peu vigoureux mais fructifère, raisins moyens. 7e année 1re époque.

N° 2653. — Flot d'or, quelques rangées franc de pied peu vigoureux. Une plantation plus importante il y a 2 ans en greffés sur 1202 a déjà donné cette année quelques beaux raisins à gros grains et pas millerandés. La végétation est bien plus belle. La feuille craint le mildiou, mais la grappe a été complètement indemne cette année, malgré la forte invasion de mildiou. Estimé comme raisin précoce de table et de cuve.

N° 2666. — Supprimé.

N° 2859. — 2 rangées. Supprimées cette année.

Hybrides de Couderc

N° 7120. — Greffé sur 3309 depuis 7 ans. Très vigoureux, cépage à recommander a produit cette année 180 hectolitres à l'hectare. Très beaux raisins. Très résistant aux maladies. N'a jamais été sulfaté ni soufré.

N° 132-11. — Franc de pied 7e année. Se comporte mieux taillé en gobelet ou en Guyot simple qu'en Guyot double, Beaucoup de raisins mais petits, très peu millerandés cette année.

N° 146-51. — Blanc, franc de pied 7e année. Assez vigoureux, production moyenne. Résistant aux maladies. 1re époque tardive.

Hybrides de Gaillard

N° 194. — Supprimé cette année.

N° 157. — Blanc greffé sur Lot depuis 7 ans, vigoureux, fructifère, grappes moyennes, très sucrées. Craint le mildiou. Manque de vigueur franc de pied. Bon vin.

A conseiller. — *Raisin noir* : le 7120 de Couderc ; le 1 de Seibel. — *Raisin blanc* : le 2653 de Seibel et le 157 de Gaillard.

Champ d'expériences du domaine de St-Maurice

à M. Soulier à Sorgues
Terrain silico-argileux, caillouteux exposé à la sécheresse

Hybrides de Seibel

Nos 1. — Noir greffé sur Rupestris du Lot depuis 1919. Très chargé de fruits, pas de maladies. 1re époque tardive.

2. — Noir, greffé sur Riparia-Gloire depuis 1918. Bonne végétation, très bonne production, pas de maladies.

1000. — Pas de coulure, belle récolte. Très beau. Bon vin.

2007. — Bonne récolte, très beau, pas de maladies.

2838. — Supprimé, pas intéressant ici.

4499. — Très bonne production, beau vin de couleur, 1 ou 2 sulfatages en année de mildiou.

4643. A donné une bonne production mais craint un peu le mildiou, 1 ou 2 sulfatages.

5163. — Supprimé, pas intéressant ici.

5915. — Très chargé de fruits, plus tardif que l'aramon.

2653. — Pas coulé. belle récolte, raisin de table et de cuve. 2 sulfatages.

4132. — Très chargé, immunité complète.

4681. — Supprimé.

4762. — Bonne production, pas de maladies, craint le soufre.

4982. — Supprimé.

5001. — Blanc greffé sur Lot, assez chargé, 2e époque tardive.

5191. — Blanc, greffé sur Lot. Production passable, craint l'oïdium, 1re époque.

5195. — Blanc, greffé sur Lot, assez bonne production, vin un peu acide surtout cette année.

5405. — Supprimé.

5061. — Supprimé, craint trop le mildiou.

5279. — Blanc greffé sur Lot, moins chargé que l'année dernière, toujours bon vin.

2859. — Rosé, greffé sur Riparia-Gloire en 1917 et sur 3309 en 1920. Moins chargé que les autres années. Pas de maladie.

4559. — Supprimé, production trop faible.

Castel 1028. — Assez chargé, pas de maladie.

Hybrides de Couderc

Nos 3. — Noir, greffé sur Riparia-Gloire et Rupestris du Lot. Très chargé de fruits. Indemne de toute maladie.

132-11. — Noir, assez beau, mais fruits au-dessous de la moyenne, 2e époque.

7120. — Noir, greffé sur 3309 en 1917. Vigoureux, grosse récolte, immunité complète.

106-46, 117-4, 162-97, 286-68, 117-3, 162-97 supprimés.

Hybrides de Bertille-Seyve

460. — Greffé sur Rupestris du Lot. Bien chargé, pas de maladies.

822. — Greffé sur Rupestris du Lot depuis 1921. Vigoureux, bonne récolte, pas de maladies, 2e époque.

872. — Bonne récolte, un peu d'oïdium.

893. — Petit producteur. Bon vin. Résistant.

1134. — Supprimé.

Obertin 604. — Supprimé.

Tank. — Greffé en 1918 sur Riparia-Gloire et Lot. Très beau, bonne récolte, beau vin, immunité complète.

Hybride de Castel 1028. — Bonne récolte, pas de maladie.

Jurie 580. — Très chargé, vin un peu acide, indemne, 1re époque.

Buffet 4401. — Assez chargé, pas de maladie.

Gaillard 157. — Blanc, greffé sur Lot, Riparia-Gloire, 41 B, 420 A, 93-5 et 3309. Moins chargé que l'année dernière, 1 sulfatage.

Rubis. — Planté en 1915, 1916 et 1917. Toujours beau produisant un beau vin de coupage, indemne.

Madone. — Greffé sur 3309 et plants directs plantés en 1914, 1915, 1916 et 1917. Très belle récolte, immunité complète.

Le 1000 de Seibel. — Greffé sur 3309 et direct 6e feuille. Pas de coulure, bonne récolte. Bon vin.

Alluvions du Rhône silico-argileux en partie sablonneux

exposé à la sécheresse

P. D. plantés en 1907

22 A Bacco. — Vigoureux, toujours beau.
2007 Seibel. — Greffé sur 3309. Très beau, vin marchand.
128 Seibel. — Récolte normale, pas de maladies.
157 Gaillard. — Moins chargé, 1 sulfatage.
450 B Seyve. — Bonne récolte.
604 Oberlin. — Supprimé.
41 Seibel. — Supprimé.
433 Bertille. — Supprimé.
413 Bertille. — Supprimé.

Terrain argilo-calcaire à droite en arrivant à la propriété

greffés sur Riparia-Gloire

Seibel 2. — Vigoureux, très chargé de fruits.
Tank. — Très beau. Bonne récolte.
Couderc 3. — Très belle récolte.
Oberlin 595. — Récolte moyenne, petits fruits, très bon vin.
Seibel 5329. — Assez productif, mûrit péniblement son fruit.
Seibel 4499. — Bonne production, pas de maladies,
Seibel 2666. — Supprimé.
Couderc 5. — Supprimé.
Seibel 4681. — Supprimé.
Monbadon. — Supprimé.

A la Badesse, en bordure de 6 hectares de Gaillard

Seibel 5213. — Blanc, très belle production, indemne.
Seibel 5351. — Blanc, grosse production, indemne, pas de pourriture.
— 4986. — Bonne récolte, bon vin.
— 2653. — Très beau, bon vin, 1 sulfatage.
— 4995. — A supprimer.

Ces cinq numéros blancs ont 4 et 5 ans de greffe, tous sur 161-49 Riparia × Berlandieri de Couderc.

Bozian. — Supprimé.

A conseiller : *raisin noir* : Le Rubis, le Madone, le 3 et 7120 de Couderc; le 4499, 5915, 4643, 2007 le 1 et le 1000 de Seibel ; le Tank. — *Raisin Rosé* : le 2859 de Seibel. — *Raisin blanc* : le 2653, 531, 5213, 4986 de Seibel.

(La fin prochainement)

Ed. ZACHAREWICH,
Ingénieur agricole
Directeur honoraire des Services agricoles.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire c mmerciale et internationale de Lille — La Confédération Générale des Vignerons de la Fédération Méridionale du Commerce en gros des vins et Spiritueux ont décidé de participer à la Foire commerciale et industrielle de Lille qui aura lieu du 2 au 18 avril.

D'ores et déjà il est fait appel aux adhérents de ces deux organisations afin que le Midi soit largement représenté dans cette manifestation économique qui aura certainement une grande influence sur l'avenir des vins de notre région méridionale. Nos vins, en effet, ne sont pas encore assez connus pour leur qualité qui peut satisfaire tous les goûts même les plus difficiles.

Nous espérons que ce premier appel sera entendu et que nombreux seront ceux qui viendront se faire inscrire dans leurs Syndicats respectifs.

Le siège de la Fédération Méridionale du Commerce en gros des vius et spiritueux est à Nimes, 3, rue de l'Abattoir.

Les Syndicats de la C. G. V., auxquels les inscriptions pourront être demandées, ont leurs sièges respectifs :

A Montpellier, 12, rue Edouard-Adam. — A Béziers, 5, allées Paul-Riquet. — A Nimes, Place Questel. — A Perpignan, 17, rue de la Cloche-d'Or. — A Carcassonne, 1, rue de la Liberté. — A Narbonne, 3, place Marcellin-Coural.

Les instructions de détail seront données ultérieurement, mais nous croyons pouvoir assurer que les envois d'échantillons pourront être expédiés directement à Lille et en port dû.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur Vinicole*. — Pendant le mois de janvier, les entrées dans les Entrepôts parisiens, se sont élevées à 276.025 hectos, et les sorties à 293.534, au lieu de, respectivement, 324.019 et 318.586 en décembre.

Par suite de nombreux arrivages en janvier et dans les premiers jours de février, le commerce se trouve un peu chargé et quelques lots sont offerts en revente, Il en résulte que les prix, quoique toujours tenus fermement, n'ont pas suivi tout à fait sur place la hausse qui s'est fait sentir dans le Midi, ces jours derniers. On a payé des vins rouges 8° du Midi de 81 à 84 fr., des 9° de 90 à 94 fr., des 10° de 100 à 104 fr., des 11° de 114 à 118 fr. Des Algérie, faisant de 10° à 10°5, ont vu les prix de 105 à 110 fr., ceux de 11° ont été offerts de 115 à 120 fr., les 12° l'ont été de 125 à 130 fr. et au-dessus suivant provenances et qualités. Des vins rosés d'Algérie, 10° environ, ont été payés de 105 à 110 fr. ; des blancs du même pays de 120 à 123 fr. pour des 10°5 à 11°. D'autres vins blancs courants, de diverses régions françaises, ont été traités de 97 à 100 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

La note du *Marché aux vins* de Paris du 4 février est ainsi libellée :

La reprise du trafic fluvial, trop lontemps interrompu par la crue de la

Seine, se traduit par des arrivages réguliers surtout en vins d'Algérie, que la plupart des destinataires gardent pour leurs besoins. Les lots mis en vente sont peu nombreux et d'importance restreinte. Les retiraisons de fin d'année en vins du Midi se font sentir sur place, par la recrudescence des arrivages. Quelques réservoirs mis en vente à des cours approchant la parité de ceux en hausse, du Midi, n'ont trouvé que difficilement acquéreurs.

Il y a eu quelques demandes des clients, qui ont entendu parler de l'augmentation des prix qui se fait sentir à la propriété.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 8 févr.	Cours du 15 févr.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	43	logé	logé
9 à 10°	à	7,25 à 7 fr. 75 le	7,25 à 7 fr. 50 le
10 à 11°	55	degré	degré
11 à »	»	»	»
Costières	5,50 à 6 fr. le d.	7,50 à fr. 75 le d.	7,75 à 8 fr. le d.
Rosé, paillet, gris	5,50 à 5 fr. 75 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Blanc Bourret		7 fr 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

La cave coopérative du Cailar (Gard), a vendu le 5 février, 2.000 hectos de vin rouge 8°4, au prix de 60 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 9 février	Cours du 16 février
8°	45	»	En
9°	à	8°. — 60	
10°	60	à à	raison
11°	»	11°. — 85	
Rosé	5,75 à 6 fr. 25 le d.	7,75 à 8 fr. le d.	des fêtes
Blanc	6,25 à 7 fr. le deg.	8,50 à 9 fr. le d.	pas de marché

La cave coopérative de Pinet (Hérault), a vendu le 8 février, 427 hectos vin blanc picpoul et bourret 10°2, au prix de 91 fr. l'hectolitre.

Le 12 février, 384 hectos vin blanc picpoul et bourret, 10°2, au prix de 91 fr. l'hectolitre.

La cave coopérative de Mudaison (Hérault), a vendu le 11 février, une cave de 530 hectos de vin rosé levuré titrant 9°4, au prix de 75 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 10 février 1926.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 60 à 85 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. 50 à 8 fr.; blanc, le degré 8 à 9 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie rouge 11 à 12 degrés 8 à 8 fr. 50

Algérie rosé, 8 fr. à 8 fr. 50.

Rouge supérieur 13 à 15 degrés, 9 à 10 fr. le degré, suivant degré, qualité et quantité, nu, quai Cette.

Vins d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

On signale comme affaires traitées : cave d'A., près Capestang 13.000 hectos rouges 9 degrés, à 72 fr.; cave de L. près Béziers, partie 6.000 hectos, 8°9, à 70 fr.; cave L. F. R. dans l'Aude 5,000 hectos, 9°5, à 74 fr. Plusieurs

lots importants, à 10 degrés, payés 80 fr. l'hecto. Des offres de 8 fr. 20 à 8 fr. 30 pour des rosés ont été refusées.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 5 févr.	Cours du 12 févr.
		logé	logé
7 à 8°	»	7,25 à 7 fr. 50	7,25 à 8 fr.
8 à 9°	45 à 48	le degré	le degré
9 à 10°	49 à 52		
10 à 12°	55 à 60		
Vins rosés	»	7,25 à 8 fr. le d.	7,75 à 8 fr. le d.
Vins blancs	»	8,25 à 9 fr. le d.	8,50 à 9 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 13 février 1926 :
Vins rouges, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré logé.
Blancs rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré.
Bourret et Picpoul 8 fr. 50 à 9 fr. Clairette 9 fr. le degré.
L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 14 février.— Vins rouges 1925, de 9 à 11 degrés à 8 fr. le degré en logé ; 11 degrés et au-dessus de 8 fr. à 8 fr. 25, avec appellation d'origine Minervois.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 4 févr.	Cours du 11 févr.
7 à 8°	42 à 44	7°. — 7 fr. 50	7°. — 7 fr. 50
8 à 9°	45 à 48	à à	à à
9 à 10°	48 à 52	12°. — 8 fr.	11°. — 8 fr. le d.
10 à 11°	54 à 58	le degré	au-dessus
11° et au-dessus	62 à 68		8 à 8 fr. 25

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1925 :
Minervois, de 10 à 11 degrés, de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré en logés ; de 11 deg. et au-dessus de 8 fr. à 8 fr. 25 le degré logé.
Corbière de 10 degrés, et au-dessus de 7.50 à 8 fr. le degré.
Au-dessus de 11 degrés de 8 fr. à 8 fr. 25 le degré, logé.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 6 févr.	Cours du 13 févr.
7 à 8°		logé	logé
8 à 9°	43 à 46	7 à 7 fr. 50 le deg.	7,50 à 8 fr. le degré
9 à 10°	46 à 50		Blanc de blanc
10 à 11°	50 à 55		9 fr. le degré
11 à 12°	55 à 61		
12 à 13°	»		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 10 février. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 61 à 68 fr.; de 9 à 10 degrés, de 68 à 78 fr.; de 10 à 11 degrés, de 78 à 85 fr.; vins rosé : 7 fr. 50 à 8 fr. le degré ; blanc 8 fr. 50 à 9 fr. le degré.
Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 98 à 105 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 105 à 118 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

LOIR-ET-CHER. — Les cours des vins ont tendance à la hausse, surtout pour ceux de 9 à 10 degrés. Les détenteurs ne veulent pas céder, à moins de 100 fr. l'hecto en blanc.

CÔTE-D'OR, — **Dijon.** — Le mouvement des affaires au vignoble se maintient au calme pour les vins ordinaires ; malgré cela, les cotations s'orientent vers la hausse ; il faut maintenant payer de 150 à 180 francs la pièce de 228 litres non logée. Pour les vins fins, les affaires restent satisfaisantse ; les communes les moins classées vendent de 800 à 1.500 les 228 litres logés en fûts neufs.

SUD-OUEST. — Du journal de la *C. V. S. O.:* Mar andais. — Hausse sur les vins rouges ; on offre maintenant, à partir de 9 degrés, 18 fr. le degré-barrique, pris à la propriété, et, pour les blancs, 21 fr. Il se fait un bon courant d'affaires.

Bordelais. — Les transactions portent plus spécialement sur les grands vins ; pour les vins ordinaires, les prix sont toujours aux environs de 700 fr. pour les vins rouges et de 85 fr. le degré-tonneau pour les vins blancs nu.

Armagnac. — Hausse des vins blancs avec une demande très suivie.

Monbazillac. — 25 tonneaux récolte 1924 à 2.800 fr. le tonneau nu ; 47 tonneaux récolte 1924 à 2.600 fr. le tonneau nu ; 10 tonneaux vin blanc 1925 à 2.000 fr. le tonneau nu ; 12 tonneaux vin blanc 1925 à 2.700 fr. le tonneau nu. Appellation « Montbazillac » pour les quatre lots.

Colombier. — Vendu 33 tonneaux vin rouge de 10°20 et 10°50 à 800 fr. le tonneau nu, pris au chai, livrable courant février.

Bergerac. — Vendu 25 tonneaux vin blanc de 11°50 à 1.150 fr. le tonneau nu pris en chai.

Montauban. — Rouges, 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Blanc, 8 à 9 fr. le degré.

Luzech. — Assez grande activité dans les affaires. Hausse légère mais bien marquée. Les vins de 8 à 10 degrés sont payés de 7 à 7 fr. 50 le degré-hecto, et ceux au-dessus de 10° se paient de 7.50 à 8 fr. le degré, voire même davantage pour les vins supérieurs.

Moissac. — Les 9 degrés, 75 fr. l'hecto, pris à la propriété.

Ste-Foy-la-Grande. — Rouge, 70 fr. le degré-tonneau. Blancs, 90 à 108 fr. le degré-tonneau. Blanc supérieur 1.200 à 1.525 fr. tonneau. Le tout nu, pris à la propriété.

Libourne. — Blancs, entre-deux-mers, 11° degré et au-dessus, 100 fr. le degrè-tonneau ; de 10 à 11°, 90 fr. ; au-dessous, 85 fr.

ALGERIE.— **Alger.** — Du 30 janvier 1926.

Vin rouge :

Vins rouges extra, le degré 8 à 9 fr. 25
1er choix, 11 à 12°, le degré, 7 fr. 75 à 8 fr.
Autres qualités, le degré, 7 fr. 25 à 7 fr. 50.
Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, à 6 fr. 75 à 7 fr.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 7 fr. 25 à 8 fr. le degré.
De raisins blancs, de 7 fr. 50 à 8 fr. 25 le degré.
Nus, quai Alger.

ALCOOLS

Béziers. — Trois-six de vin 86°, de 640 à 645 fr. ; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 455 à 460 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 620 à 625 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 370 à 375 fr.

La Coopérative de distillation de Baillargues (Hérault) a vendu le 11 février, 300 hectos d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de 377 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place, retiraison immédiate.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 620 à 625 fr. ; 3/6 de marc, »»» à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 360 à 365 fr.

Alger. — 3/6 de vin, 86-88, di-ponible, les 100°, 780 fr. ; 3/6 de vin, 96-97 rectifié extra-neutre, les 100°, 840 fr. ; 3/6 de marc, les 100°, 680 à 690 fr.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2	1.89 3/8	142.87	189.83	+ 3.29
Maïs disp.	85 1/4	73.83	92.29	+ 1.07

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 194 3/8 c. (194 fr. 85 les 100 kilos) ; bigarré durum 161 3/8 cents (161 fr. 75).

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 171 à 173 fr. les 100 kilos ; Blé tendre colon français, de 156 à 158 fr. ; Blé dur colon supérieur, de 171 à 173 fr. ; Blé dur colon, toutes provenances, nominal, de 164 à 166 fr. ; Orge colon, 94 à 96 fr. ; Avoine, 100 à 102 fr. ; Fèves, féveroles, 126 à 129 fr.

Marché ferme, affaires rares.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, pris en fabriques nus : Coprahs 1/2 cochin »»» ; 1/2 blancs 102 ; ordinaires 98 ; arachides Rufisque extra blancs » ; blancs 100 ; ordinaire 87 ; Coromandel 80 ; sésames de l'Inde noirs »» ; blancs »» ; ricins 50 ; lins 129 ; colza »»» ; palmistes 69.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 7 février 1925 au Samedi 13 février 1926

	TEMPÉRATURE 1926		TEMPÉRATURE 1925		PLUIE 1926	PLUIE 1925
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes					
Dimanche..	12	»	11	5	»	2
Lundi......	12	8	»	»	3	2
Mardi.......	11	8	12	9	11	0 2
Mercredi...	15	6	12	8	1	0.3
Jeudi.......	9	7	14	4	16	4
Vendredi...	11	6	»	»	2	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»
Total....	505	241	428	159	195 7	109.9
	Rochefort					
Dimanche.	10	10	»	»	20	4
Lundi.....	11	8	»	»	4	2
Mardi......	9	8	»	»	10	1 8
Mercredi ...	»	7	»	»	»	»
Jeudi.......	10	8	»	»	12	8
Vendredi...	10	6	»	»	8	0.3
Samedi.....	»	»	»	»	»	»
Total...	293	206	62	83	209.6	117 4
	Clermont-Ferrand					
Dimanche...	14	6	9	—4	2.2	»
Lundi.....	14	3	11	8	1	1
Mardi.......	15	6	16	—3	1	»
Mercredi...	12	—2	17	2	»	»
Jeudi	13	1	16	10	2	»
Vendredi...	12	2	»	»	2	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total....	485	143	419	—34	29.9	5.1
	Bordeaux					
Dimanche..	12	6	12	3	7	10
Lundi......	12	4	13	7	5	6
Mardi.....	10	8	15	8	6	1.6
Mercredi...	17	5	14	4	»	»
Jeudi......	17	7	17	4	8	10
Vendredi ...	12	5	»	»	11	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	664	253	509	102	168 1	80.1
	Toulouse					
Dimanche..	12	6	11	3	12	1.6
Lundi.......	14	4	11	8	»	1.2
Mardi.......	»	7	14	6	0.2	»
Mercredi...	15	8	18	7	»	»
Jeudi.......	15	7	16	5	2	»
Vendredi ...	18	3	»	»	0.3	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»
Total ...	628	193	587	49	110 2	28
	Perpignan					
Dimanche...	14	»	15	4	9	»
Lundi.......	19	7	15	10	»	»
Mardi......	12	1	18	3	»	»
Mercredi....	13		18	3	»	»
Jeudi.......	17	7	18	7	»	»
Vendredi....	18	4	»	»	2	»
Samedi ...	»	»	»	»	»	»
Total..	450	264	743	186	59.7	10.9

	TEMPÉRATURE 1926		TEMPÉRATURE 1925		PLUIE 1926	PLUIE 1925
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Mourmelon					
Dimanche	19	7	6	—2	4	10
Lundi	11	8	6	7	2.4	7
Mardi	13	2	10	7	»	4
Mercredi	8	5	12	2	9.2	0.5
Jeudi	8	3	13	6	»	2
Vendredi	11	3	8	2	0.2	0.6
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	393	108	332	57	135.3	93.6
	Besançon					
Dimanche	»	5	6	-3	»	3
Lundi	12	2	7	3	»	3
Mardi	12	2	10	7	»	1
Mercredi	»	4	14	1	»	»
Jeudi	»	5	14	7		»
Vendredi	12	4	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	212	104	347	33	»	67
	Lyon					
Dimanche	10	6	9	—5	2	4
Lundi	11	4	6	3	4.1	12
Mardi	14	8	13	—1	0.6	»
Mercredi	11	6	15	6	21	»
Jeudi	13	2	14	9	1	»
Vendredi	14	5	»	»	1	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	434	133	375	4	125.4	60.
	Marseille					
Dimanche	17	7	12	2	23	»
Lundi	17	5	»	5	»	»
Mardi	16	10	15	1	1	»
Mercredi	12	10	16	6	6.4	»
Jeudi	15	8	16	11	»	»
Vendredi	15	8	»	»	1	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	632	202	635	107	69.9	23 8
	Montpellier					
Dimanche	16.1	4.9	12.3	2.9	1.8	»
Lundi	14 0	4.2	17.0	6.9	0.2	»
Mardi	13.9	9.2	15.5	1.3	0.7	»
Mercredi	13.4	9.2	14.5	6.9	11 7	»
Jeudi	12.5	4.0	15.2	11 9	»	»
Vendredi	14.5	4.1	13.0	1 1	»	»
Samedi	12 9	6.9	14.9	5.2	2.2	3
Total	716 3	248 6	750.6	151.9	50.1	36 1
	Alger					
Dimanche	18	12	14	6	»	8
Lundi	17	11	14	9	»	10
Mardi	18	14	16	9	»	»
Mercredi	15	18	17	»	»	2
Jeudi	18	18	»	»	»	»
Vendredi	15	13	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	524	347	698	389	»	28.2

Observations. — Hiver

Société Industrielle des Produits Melassés

9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE

CAROUBO

CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES

garanties sur facture contenir environ 50 o/o de Sucre pur

PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.

Registre du Commerce de Marseille, N° 19.744.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Bandage cloisonné « Le Touriste », brevets S. G. D. G.

Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.

Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

Henri MARTIN et Fils

Georges MARTIN Fils

Successeur

AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN-AUBIGNAN   Téléph. 1   LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bout. de toutes sortes. Plants racinés. Plants greffés.



HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS

CHARPENTES EN FER POUR CAVES

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Les plus importantes pépinières de

VIGNES

et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demander brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION



UN CÉPAGE SENSATIONNEL

"Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique catalogue orné de gravures.

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

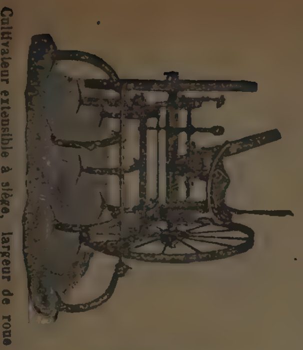
Instruments pratiques pour l'appliquer.

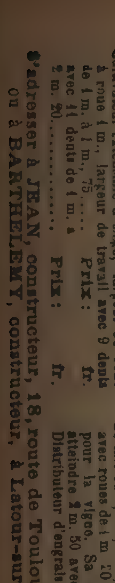
Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. Prix : fr.

Intercep alternatif pour cultivateur Jean.



Cultivateur 7 dents à siège largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. Prix : fr.





Cultivateur extensible à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail avec 9 dents de 1 m. à 1 m., 75..... Prix : fr.
avec 11 dents de 1 m. à 2 m. 20.............. Prix : fr.



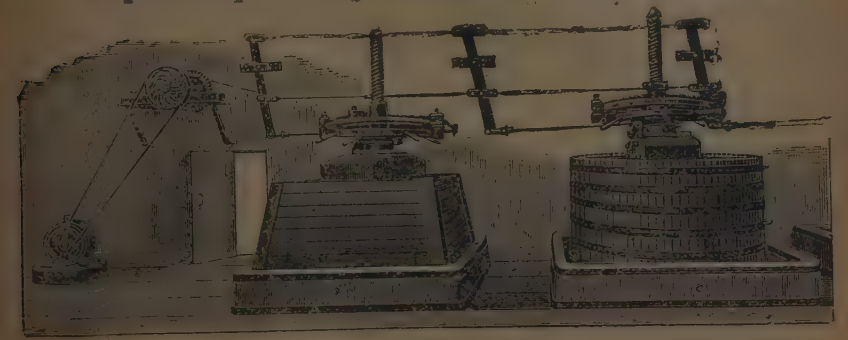
Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. – Le plus robuste. – Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

F. CARRIÈRE Ingénieur (A. & M.) Gendre – Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010



MACHINES A GREFFER

Système VIEUX, Breveté S. G. D. G.

pour greffes : anglaise, fente pleine et mayorquine

UNIVERSELLEMENT RÉPUTÉES

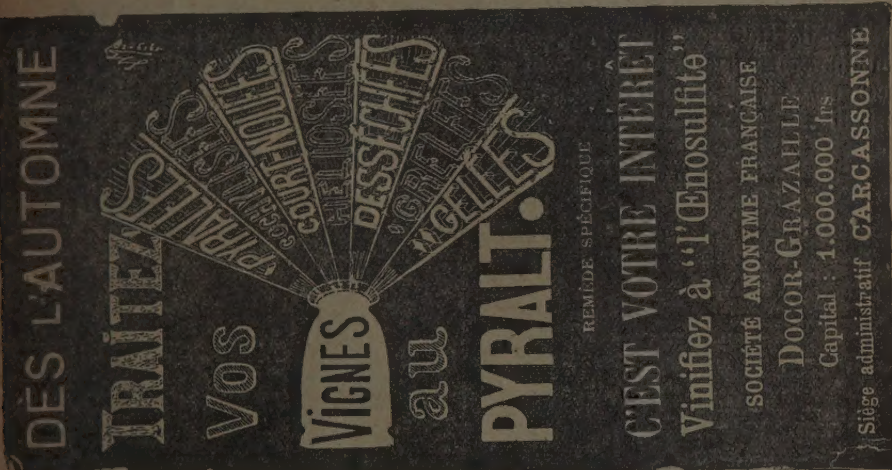
Les plus simples
Les plus pratiques
Les plus solides
Les plus rapides
Les moins chères

Etablissem^ents^ ULYSSE FABRE

VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)

SECATEURS ET GREFFOIRS A MAIN GARANTIS

Catalogues franco sur demande





Employez

L'instrument aratoire étudié tout spécialement par des viticulteurs pour la culture des vignes, construit exclusivement dans les Ateliers de :

l'Usine Métallurgique de St-Chinian (Hérault)

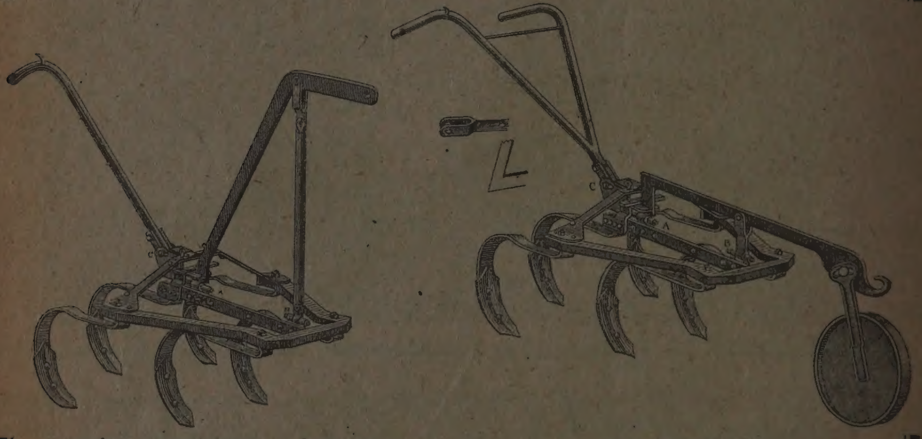
Pour ameublir vos terres — Pour empêcher la dessiccation
Pour favoriser l'action microbienne

Le CULTIVATEUR "BG" B.S.G.D.G.

Le plus léger, le plus solide

5 lames à ressort très flexibles avec trempe toute spéciale

L'application de l'invention B. S. G. D. G. sur le Cultivateur "B G" de l'inclinaison variable de direction permet aux 5 lames de travailler d'une façon uniforme aussi bien dans les terrains plats que les coteaux fortement en pente et cela sans aucun effort pour le laboureur.



avec âge pour attelage au brancard. — pour attelage libre.

DÉMONSTRATIONS ET ESSAIS SUR DEMANDE

DÉPOTS PRINCIPAUX :

De ROBERT, rue Maguelone, nº 15, à MONTPELLIER ;
Établissements LEOTARD et JAUME, à BEZIERS ;
Anciens Etablissements ROUGÉ, rue Jean-Jaurès, à NARBONNE ;
P. CUIN, à CARCASSONNE ;
MOULIAS, mécanicien, rue Verrerie, ARLES-s/-RHONE ;
P. PORTE, mécanicien, rue Montpellier, 74, à NIMES ;
PÉRIARD et BERDOT { 37, rue d'Isly, à ALGER ; 5, boulevard Charlemagne, à ORAN.